

دفترچه راهنمای

فر مایکروویو

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید.

MW31****

(اختیاری، لطفاً مشخصات مدل را بررسی نمایید)



فهرست

فرمایکروویو چگونه کار می کند؟

امواج مایکروویو نوعی انرژی مثل امواج رادیویی و تلویزیونی و اشعه نور معمولی هستند. معمولاً این امواج در محیط اطراف گسترده شده و بدون اثر ناپدید می شوند. فرهای مایکروویو دارای یک مگنترون هستند که برای استفاده بهینه انرژی در فر مایکروویو طراحی شده است. انرژی الکتریکی داخل مگنترون برای ایجاد انرژی امواج مایکروویو استفاده می شود.

این امواج مایکروویو از طریق شکافهای داخل فر وارد محوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی در مرکز فر قرار دارد. امواج مایکروویو نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در موادی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند. مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف بخاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله خانگی بسیار ایمن

فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

دستورالعمل های مهم و ایمنی

۳	دستورالعمل های مهم و ایمنی
۸	پیش از استفاده
۸	باز کردن و نصب کردن
۱۰	پاژل کنترل
۱۰	علائم نمایشگر
۱۱	تنظیم ساعت
۱۱	شروع به کار سریع
۱۱	پخت بیشتر/ کمتر
۱۱	صرفه جویی در انرژی
۱۲	نحوه ی استفاده
۱۲	پخت زمان بندی شده
۱۲	سطح توان مایکروویو
۱۳	قفل کودک
۱۳	گرم کردن
۱۳	دستورالعمل های منوی گرم کردن
۱۴	نرم کردن
۱۴	دستورالعمل های منوی نرم کردن
۱۵	ذوب کردن
۱۵	دستورالعمل های منوی ذوب کردن
۱۵	ماست
۱۶	دستورالعمل های منوی ماست
۱۶	گرم نگهداشتن
۱۷	منوی محبوب
۱۷	دستورالعمل های منوی محبوب
۲۵	یخ زدایی اینورتر
۲۵	دستورالعمل های منوی یخ زدایی اینورتر
۲۶	ظروف مخصوص مایکروویو
۲۷	خصوصیات غذا و آشپزی با مایکروویو
۲۹	تمیز کردن فر
۲۹	استفاده از عملکرد SMART DIAGNOSIS™ (عیب یابی هوشمند)
۳۰	پرسش و پاسخ
۳۱	مشخصات فنی

دستورالعمل‌های مهم و ایمنی

با دقت مطالعه کرده و آنها را برای استفاده در آینده، نگهدارید

پیش از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و اجرا نمایید تا از هرگونه آتش سوزی، برق گرفتگی، صدمات شخصی یا آسیب رسیدن به دستگاه پیشگیری شود.

این دفترچه راهنما دربرگیرنده تمام شرایط احتمالی نیست. برای هر موردی که متوجه نمی شوید با نماینده یا شرکت سازنده تماس بگیرید.

⚠ هشدار

این علامت، هشدار برای ایمنی است و شما را از خطرات احتمالی که می تواند منجر به مرگ یا آسیب دیدن شما یا سایرین شود، آگاه می‌سازد. قبل از تمامی هشدارهای ایمنی، علامت هشدار همراه با کلمه ی "هشدار" یا "توجه" خواهد آمد. این کلمات به این معنا هستند که :

⚠ هشدار

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است منجر به آسیب های شدید جسمی یا مرگ شود، آگاه می سازد.

⚠ اخطار

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است به شما یا دستگاه آسیب برساند، آگاه می سازد.

⚠ هشدار

- ۱ از دستکاری، تنظیم یا تعمیر درب، سطوح درزگیری ، صفحه کلید، سوییچ قفل های ایمنی یا سایر قسمت های فر که مستلزم باز کردن پوشش محافظ در برابر خروج انرژی امواج مایکروویو هستند خودداری نمایید.
در صورتی که سطوح درزگیری درب و سایر قسمت های مجاور فر مایکروویو معیوب هستند از آن استفاده نکنید.
تعمیرات فقط باید به وسیله تکنسین مجاز صورت گیرد.
- برخلاف سایر لوازم منزل، مایکروویو دستگاهی است که با ولتاژ و جریان الکتریکی بالا کار می کند..
استفاده یا تعمیر نادرست دستگاه ممکن است سبب ایجاد انرژی مغناطیسی شدید و خطرناک یا برق گرفتگی شود.
- ۲ برای خشک کردن اجسام نمناک از مایکروویو استفاده نکنید. (برای مثال از خشک کردن روزنامه، لباس، اسباب بازی، دستگاه های برقی یا حیوان خانگی و یا کودک و دیگر موارد نمناک با دستگاه خودداری کنید)
• این کار ممکن است سبب آسیب جدی، آتش سوزی، سوختگی، یا مرگ در اثر برق گرفتگی شود.
- ۳ این دستگاه برای استفاده اشخاص (از جمله کودکان) دچار معلولیت جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و آگاهی طراحی نشده است؛ مگر این که استفاده از دستگاه برای تضمین ایمنی آنها تحت نظارت یا آموزش فرد مسئول صورت بگیرد. مراقب کودکان باشید تا با دستگاه بازی نکنند.
• استفاده ی نادرست از آن ممکن است سبب آتش سوزی، برق گرفتگی یا سوختگی شود.
- ۴ قسمت های قابل دسترس دستگاه در هنگام استفاده داغ خواهند شد. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
• ممکن است سبب سوختگی بدن آنها شود.
- ۵ مایعات و سایر غذاها که به حالت کنسرو هستند را در داخل مایکروویو قرار ندهید زیرا احتمال انفجار وجود دارد.
قبل از پخت یا انجماد زدایی، روکش آن را جدا کنید. توجه داشته باشید که در مورد بعضی از غذاها باید دارای روکش پلاستیکی یا سلفون باشند.
• این مواد ممکن است منفجر شوند.
- ۶ در حالت های مختلف کار با دستگاه حتماً از لوازم مخصوص استفاده کنید.
• استفاده نادرست ممکن است باعث آسیب دیدن دستگاه یا لوازم آن شود. یا ممکن است سبب جرقه زدن یا آتش سوزی گردد.
- ۷ نباید به کودکان اجازه داد که با لوازم دستگاه مایکروویو بازی کنند یا از دستگیره آن آویزان شوند.
• این امر منجر به آسیب می شود.

- ۶ وقتی که فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید یک لیوان آب در درون آن قرار دهید تا در صورت روشن شدن ناکهانی دستگاه انرژی های منتشر شده را جذب کند.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن دستگاه شود.
- ۷ غذاهایی که در حوله کاغذی پیچیده شده اند را در فر قرار ندهید مگر اینکه در دستورالعمل آن ذکر شده باشد. هرگز از روزنامه به جای حوله کاغذی برای آشپزی استفاده نکنید.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب انفجار یا آتش سوزی شود.
- ۸ از ظرف های چوبی و ظرف های سرامیکی که روی آن خاتم کاری فلزی (طلا و نقره) انجام شده است، استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را جدا کنید. بررسی کنید که ظروف و وسایل آشپزخانه مناسب استفاده در مایکروفر باشند.
 - ممکن است بسوزند و زغال شوند. بخصوص اجسام فلزی ممکن است سبب ایجاد جرقه در فر شده، که باعث آسیب های جدی خواهد شد.
- ۹ از وسایل کاغذی قابل بازیافت در فر استفاده نکنید.
 - ممکن است ناخالصی هایی داشته باشند که در هنگام پخت سبب ایجاد جرقه یا آتش سوزی شوند.
- ۱۰ بعد از استفاده از دستگاه که سینی و قفسه فر داغ هستند از شستشوی آنها خودداری کنید. این امر می تواند موجب شکستگی یا آسیب دیدگی آنها شود.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه شود.
- ۱۱ مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه فاصله داشته باشد تا برحسب تصادف نیفتد.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب جسمی یا خرابی دستگاه شود.
- ۱۲ قبل از پخت سبب زمینی، سبب درختی یا هر میوه ی مشابه دیگری، پوست شان را با چنگال سوراخ کنید.
 - امکان انفجار آنها وجود دارد.
- ۱۳ تخم مرغ را با پوست نپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد شده و باعث ترکیدن آن می شود.
 - تخم مرغ را هرگز در مایکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.
 - فشاری در داخل تخم مرغ به وجود می آید که سبب انفجار آن می شود.
- ۱۴ چیزهای پرچرب را در آن سرخ نکنید.
 - ممکن است مایع به طور ناگهانی بجوشد.
- ۱۵ اگر دودی مشاهده کردید دستگاه را خاموش نموده و آن را از برق بکشید، درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.
 - ممکن است سبب آسیب های جدی مانند آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
- ۱۶ زمانی که مواد غذایی را در داخل ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل اشتعال گرم می کنید یا می پزید، دائم به فر سر بزنید.
 - ممکن است به خاطر آسیب دیدن ظرف، غذا از ظرف بیرون بریزد که می تواند سبب آتش سوزی شود.
- ۱۷ ممکن است دمای قسمت های قابل دسترس فر در حین کار دستگاه بالا باشد.
 - در حالت های استفاده از گریل، کانوکشن و پخت خودکار به درب فر، بدنه بیرونی، بدنه پشتی، منافذ فر، لوازم و ظروف آن دست نزنید. پیش از برداشتن ظرف غذا اطمینان حاصل کنید که ظرف داغ نباشد.
 - از آنجا که ممکن است این ظروف داغ شده باشند، احتمال سوختن دست شما وجود دارد، مگر این که دستکش ضخیم آشپزی به دست داشته باشید.
- ۱۸ اجاق مایکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.
 - اگر فر را در محلی تمیز قرار ندهید، ممکن است سطح آن آسیب ببیند.
 - این موضوع می تواند سبب کاهش نیمی از عمر دستگاه شود و احتمالاً شرایط خطرناکی نیز به وجود خواهد آورد.

- ۱۹ فقط از پروپ دمای توصیه شده برای این فر استفاده کنید.
- با پروپ دمای نامناسب، نمی‌توانید مطمئن باشید که دما صحیح و دقیق است.
 - این مدل پروپ ندارد.
- ۲۰ کاربرد این دستگاه استفاده خانگی و کاربردهای مشابه است، از قبیل:
- آشپزخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، اداره‌ها و سایر محیط‌های کاری؛
 - خانه‌های روستایی؛
 - مشتریان هتل‌ها، مثل‌ها، سایر محیط‌های اقامتی؛
 - محیط‌های مسافرخانه‌ای.
- ۲۱ این دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ سال و بالاتر و اشخاص با معلولیت‌های جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و آگاهی در صورتی استفاده شود که نظارت و دستورالعمل‌های لازم در مورد استفاده از دستگاه به طور ایمن ارائه شده و خطرات احتمالی توضیح داده شود. کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
- تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود، مگر اینکه ۸ سال یا بیشتر باشند و تحت نظارت عمل کنند.
- ۲۲ این فر مایکروویو برای گرم کردن غذا و نوشیدنی است. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرمایشی، کفش راحتی، اسفنج، پارچه مرطوب یا سایر چیزها منجر به خطر آسیب دیدگی، اشتعال یا آتش سوزی می‌شود.
- ۲۳ این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه طراحی نشده است.
- ۲۴ برای درست کردن ذرت بو داده، دقیقاً طبق دستورالعمل تولید کننده آن عمل کنید. در حین پختن ذرت بو داده فر را ترک نکنید. اگر پس از طی زمان مورد نظر تولید کننده، ذرت پف نکرد، پخت آن را متوقف کنید. هرگز از پاکت‌های کاغذی قهوه‌ای رنگ برای پخت ذرت بو داده استفاده نکنید. هرگز سعی نکنید ذرت‌هایی را که پف نکرده‌اند، دوباره بپزید.
- حرارت دهی بیش از حد، ممکن است سبب آتش گرفتن ذرت‌ها شود.
- ۲۵ این دستگاه باید دارای اتصال زمین باشد.
- رنگ سیم‌های کابل برق اصلی مطابق با رنگ بندی زیر است
- آبی - نول
- قهوه‌ای - فاز
- سبز و زرد - ارت (اتصال زمین)
- از آنجایی که رنگ سیم‌های اصلی این دستگاه ممکن است با نشانه‌های رنگی ترمینال‌های دوشاخه شما هماهنگ نباشد، مطابق زیر عمل نمایید:
- سیم آبی رنگ باید به ترمینال وصل شود که با حرف **N** یا رنگ سیاه مشخص شده است.
- سیم قهوه‌ای رنگ باید به ترمینالی وصل شود که با حرف **L** یا رنگ قرمز مشخص شده است.
- سیم سبز و زرد رنگ باید به ترمینالی وصل شود که با حرف **G** یا  مشخص شده است.
- در صورت آسیب دیدن سیم برق و جهت پیشگیری از هر خطری، این سیم باید توسط مرکز خدمات یا افراد واجد شرایط تعویض شود.
- استفاده نادرست می‌تواند موجب آسیب جدی برق‌گرفتگی شود.
- ۲۶ فقط از وسایلی استفاده کنید که برای کاربرد در فر مایکروویو مناسب هستند.

۲۷ از این فر نباید برای تهیه غذا در مقیاس تجاری استفاده شود.

- استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن فر شود.

۲۸ فر مایکروویو نباید در داخل کابینت قرار داده شود.

- فر مایکروویو برای طراحی رومیزی طراحی شده است.

۲۹ با در دسترس قرار دادن دو شاخه یا با قرار دادن یک کلید در کابل برق (طبق اصول کابل کشی صحیح) اتصال به برق می تواند انجام شود.

- استفاده از دوشاخه یا کلید نامناسب می تواند سبب آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.

۳۰ زمانی که دستگاه در حال کار است، درب یا سطح بیرونی دستگاه ممکن است داغ شود.

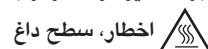
۳۱ دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگهدارید.

۳۲ محتوای شیشه شیر و ظرف غذای کودک را پیش از مصرف تکان داده یا هم بزنید و سپس دمای آن را بررسی کنید، تا کودک دچار سوختگی نشود.

۳۳ داخل و بیرون فر را تمیز نگهدارید. برای اطلاع از جزئیات به قسمت «تمیز کردن فر» مراجعه کنید.

۳۴ شرایط نصب را رعایت کنید، در غیر اینصورت حرارت دستگاه خطر ساز خواهد شد.

۳۵ برای تمیز کردن فر از بخارشوی استفاده نکنید.



اخطار، سطح داغ

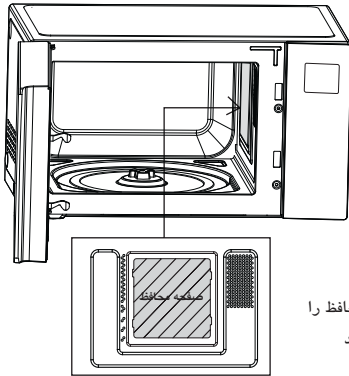
۳۶ وقتی این نماد به کار برود بدان معنا است که دستگاه در هنگام استفاده ممکن است داغ بشود.

۳۷ از قرار دادن اشیاء (کتاب، قوطی، غیره) بر روی دستگاه خودداری کنید. با داغ شدن دستگاه احتمال آتش گرفتن اشیاء یا افتادن آنها و در نتیجه بروز آسیب جانی وجود دارد.

پیش از استفاده

باز کردن و نصب کردن

اجرای مراحل ضروری مندرج در این دو صفحه شما را قادر می سازد تا در کمترین زمان عملکرد صحیح دستگاه فر را بررسی کنید. لطفاً در انتخاب محل نصب فر دقت کنید. هنگام باز کردن کردن دستگاه تمامی متعلقات و موارد بسته بندی را خارج کنید. مطمئن شوید که دستگاه فر در هنگام حمل و نقل آسیب ندیده است. ۱ دستگاه را از کارتن خارج کرده و آن را بر روی یک سطح صاف قرار دهید.



* صفحه محافظ را خارج نکنید

سینی شیشه ای



حلقه دوار

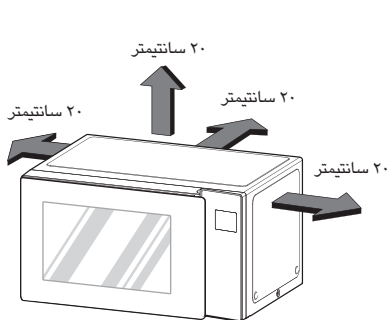


شفت صفحه گردان



توجه !

- صفحه محافظ (ورق نقره ای) را از داخل فر خارج نکنید.
- صفحه محافظ از قطعات مایکروویو در برابر پاشیده شدن غذا محافظت می کند.



۲ فر را در محل مورد نظرتان قرار دهید، ارتفاع محل باید بیش از ۸۵ سانتیمتر باشد، مطمئن شوید که حداقل ۲۰ سانتیمتری از بالا و ۲۰ سانتیمتر از پشت و چپ و راست دستگاه فضای خالی به منظور تهویه کافی وجود دارد. جلوی فر باید حداقل ۸ سانتیمتر از لبه کابینت یا میز فاصله داشته باشد تا از مایل شدن آن جلوگیری شود. مجرای خروجی هوا در زیر یا کنار فر تعبیه شده است. مسدود شدن آن منجر به خرابی فر می شود.

اگر ار فر مایکروویو در فضای بسته یا داخل کابینت استفاده کنید، جریان هوایی که برای خنک کردن دستگاه است دچار اختلال می شود. این وضعیت بر عملکرد دستگاه تاثیر گذاشته و عمر دستگاه کاهش می یابد. لطفاً در صورت امکان فر مایکروویو را بر روی پیشخوان قرار دهید.

اخطار !

- از این فر نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.

۳ دوشاخه دستگاه را به یک پریز استاندارد متصل کنید. دستگاه فر باید به یک پریز مستقل متصل شود. اگر عملکرد دستگاه فر عادی نیست، دوشاخه آن را از پریز خارج کرده و دوباره به پریز متصل نمایید.

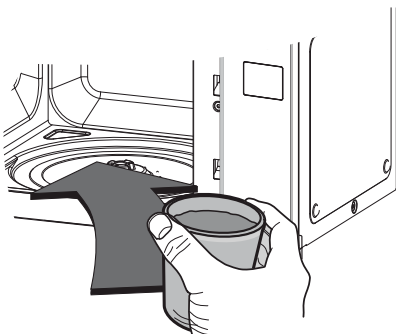
۴ برای باز کردن درب فر، دستگیره آن را بکشید.

حلقه دوار را در داخل فر قرار دهید و سینی شیشه ای را بر روی آن قرار دهید.

۵ در داخل یک ظرف مخصوص مایکروویو ۳۰۰ میلی لیتر آب بریزید.

آن را بر روی سینی شیشه ای قرار داده و درب را ببندید.

در صورت داشتن تردید در خصوص مناسب بودن ظرف مایکروویو به قسمت «ظروف مخصوص مایکروویو» مراجعه کنید.



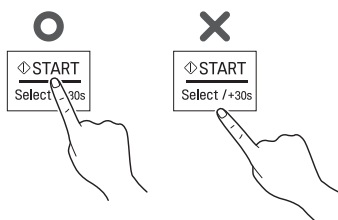


۶ دکمه ی **STOP/CANCEL** و سپس دکمه **START** را یک بار برای تنظیم زمان پخت ۳۰ ثانیه فشار دهید.



۷ **نمایشگر شمارش معکوس** را از ۳۰ ثانیه شروع کرده و با رسیدن به عدد ۰ صدای بیپ شنیده می شود، درب فر را باز کنید و دمای آب را بررسی نمایید.
هنگام برداشتن ظرف مراقب باشید ممکن است داغ باشد.
اکنون فر شما نصب شده و آماده به کار است.

۸ محتوای شیشه شیر و ظرف غذای کودک را پیش از مصرف هم زده یا تکان بدهید و سپس دمای آن را بررسی کنید تا کودک دچار سوختگی نشود.



۹ عمل شناسایی دکمه ممکن است در شرایط زیر دچار اختلال شود:

- فقط قسمت بیرون دکمه فشار داده شود.
- دکمه با استفاده از ناخن یا نوک انگشت فشار داده شود.

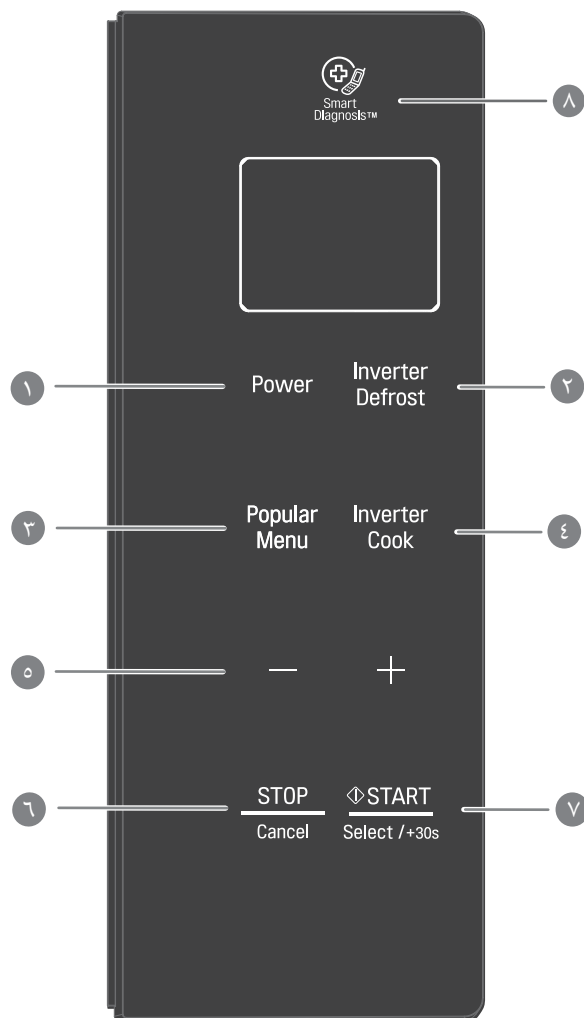
توجه !

از دستکش لاستیکی یا یک بار مصرف استفاده نکنید.
 هنگام تمیز کردن پانل کنترل لمسی با حوله خیس، در پایان رطوبت را از روی پانل کنترل لمسی پاک کنید.

۱۰ با توجه به بالا بودن توان خروجی این دستگاه، تنظیمات زمان پخت باید در مقایسه با فر مایکروویو معمولی (۷۰۰ وات، ۸۰۰ وات) کمتر باشد. بیش از حد گرم شدن غذا موجب تشکیل رطوبت بر روی درب می شود. این نشانه خرابی نیست.

پانل کنترل

بخش	
۱ POWER	به صفحه ۱۲ «پخت زمان بندی شده» مراجعه شود.
۲ INVERTER DEFROST	به صفحه ۲۵ «یخ زدایی اینورتر» مراجعه شود.
۳ POPULAR MENU	به صفحه ۱۷ «منوی محبوب» مراجعه شود.
۴ INVERTER COOK	پخت اینورتر به شما کمک می کند با انتخاب نوع غذا و وزن آن، بیشتر غذاهای دلخواهتان را بپزید. صفحه ۱۳ «گرم کردن» صفحه ۱۴ «نرم کردن» صفحه ۱۵ «ذوب کردن» صفحه ۱۵ «ماست» صفحه ۱۶ «گرم نگهداشتن»
۵ MORE / LESS	• منوی آشپزی را انتخاب کنید. • زمان پخت و وزن را انتخاب کنید. • هنگام پخت با عملکرد خودکار یا دستی، در هر مرحله ای (به غیر از حالت یخ زدایی) می توانید با فشار این دکمه، زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
۶ STOP / CANCEL	• عملکرد را متوقف کرده و تمامی موارد وارد شده بجز زمان را پاک می کند.
۷ START	• برای شروع پخت برنامه انتخاب شده، این دکمه را یک بار فشار دهید. • قابلیت شروع سریع این امکان را به شما می دهد با فشار دکمه START پخت با بالا را در فواصل ۳۰ ثانیه ای تنظیم کنید.
۸ SMART DIAGNOSIS	هنگامی که مایکروویو دچار اشکال می شود و شما با شرکت مشتریان گلدیران تماس می گیرید، پس از توصیه کارشناس شرکت، میکروفن گوشی را مقابل این علامت نگهدارید، تا عیب یابی شود.



علائم نمایشگر

علامت	
وقتی مایکروویو در حال کار است این علامت نشان داده می شود.	
هنگام عملکرد پخت اینورتر/ پخت با بخار، این علامت نشان داده می شود.	
هنگام یخ زدایی اینورتر، این علامت نشان داده می شود.	
هنگام تنظیم پخت بیشتر/ کمتر این علامت نشان داده می شود.	
هنگام شروع پخت این علامت نشان داده می شود.	
هنگام تنظیم توان خروجی این علامت نشان داده می شود.	
هنگامی که وزن را وارد می کنید، این علامت نشان داده می شود.	

پخت بیشتر / کمتر

با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ ، برنامه پخت زمان‌بندی شده برای غذا را می‌توان طولانی‌تر یا کوتاه‌تر کرد. با هر بار فشار دکمه $+$ زمان پخت ۱۰ ثانیه افزایش می‌یابد. با هر بار فشار دکمه $-$ زمان پخت ۱۰ ثانیه کاهش می‌یابد. حداکثر زمان ممکن ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه است.

مثال: برای تنظیم پخت اینورتر (برای مثال، به اندازه غذای ۱ نفر) با مدت زمان بیشتر یا مدت زمان کمتر

۱. دکمه **STOP / CANCEL** را فشار دهید.
۲. دکمه **INVERTER COOK** را فشار دهید تا عدد ۱ نشان داده شود.
۳. دکمه $+$ را فشار دهید تا عدد ۱-۳ نشان داده شود.
۴. دکمه **START** را فشار دهید.
۵. دکمه $+$ یا $-$ را فشار دهید. زمان باقیمانده ۱۰ ثانیه افزایش یا کاهش می‌یابد.

صرفه‌جویی در انرژی

صرفه‌جویی در انرژی یعنی کاهش مصرف برق با خاموش کردن نمایشگر. این قابلیت فقط در زمانی که مایکروویو در حالت آماده به کار است، فعال می‌شود و نمایشگر خاموش می‌گردد.

توجه !

- هنگام استفاده از حالت ساعت، نمایشگر روشن می‌ماند.

تنظیم ساعت

وقتی دستگاه فر را برای نخستین بار به برق متصل می‌کنید یا زمانی که پس از قطع جریان برق، دوباره فر به کار می‌افتد، اعداد صفحه نمایش به ۱۲H بازنشانی می‌شوند.

مثال: برای تنظیم ۱۱:۱۱

۱. برای تایید نمایش ساعت ۱۲H دکمه **START** را فشار دهید. (با فشار دکمه $+$ می‌توانید حالت 24H را انتخاب کنید)
۲. دکمه $+$ را فشار دهید تا عدد 11: نشان داده شود.
۳. دکمه **START** را فشار دهید.
۴. دکمه $+$ را فشار دهید تا عدد 11:11 نشان داده شود.
۵. دکمه **START** را فشار دهید.

توجه !

- برای تنظیم دوباره‌ی ساعت یا تغییر گزینه‌ها، باید دوشاخه را از پریز خارج کرده و دوباره به پریز متصل کنید.
- اگر نمی‌خواهید از حالت ساعت استفاده کنید، پس از اتصال فر به برق دکمه **STOP/CANCEL** را فشار دهید.

شروع به کار سریع

قابلیت شروع به کار سریع به شما امکان می‌دهد با لمس دکمه **START** پخت با توان HIGH (بالا) را در فواصل ۳۰ ثانیه‌ای تنظیم کنید.

مثال: تنظیم پخت ۲ دقیقه‌ای با توان بالا

- دکمه **STOP / CANCEL** را فشار دهید.
- زمان پخت ۲ دقیقه‌ای با توان بالا را انتخاب کنید.
- دکمه **START** را چهار بار فشار دهید.
- پیش از فشار دکمه برای چهارمین بار، فر شروع به کار می‌کند. در هنگام اجرای شروع به کار سریع، شما می‌توانید با فشار مکرر دکمه **START** زمان را تا ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه افزایش دهید.

نحوه‌ی استفاده

پخت زمان‌بندی شده

(پخت دستی)

این عملکرد به شما امکان می‌دهد غذا را برای مدت زمان دلخواه بپزید. توان دستگاه در ۵ مرحله قابل انتخاب است. مثال زیر به شما نشان می‌دهد که چطور توان ۸۰۰ وات را برای مدت زمان دلخواه تنظیم کنید.

سطوح توان مایکروویو

فر مایکروویو شما دارای پنج سطح توان است که به شما نهایت آزادی عمل و کنترل در آشپزی را می‌دهد. جدول زیر تا حدودی غذاهای قابل تهیه در هریک از سطوح مختلف توان را به شما نشان می‌دهد.

جدول زیر تنظیمات سطوح توان برای فر را نشان می‌دهد.

جدول سطح توان مایکروویو

سطح توان	استفاده
توان بالا 1000W	- جوشاندن آب - سرخ کردن گوشت چرخ کرده گوساله - شیرینی پزی - پختن تکه‌های مرغ، ماهی و سبزیجات - پخت برش‌های نازک گوشت
800W	- گرم کردن برنج، پاستا و سبزیجات - گرم کردن سریع غذاهای آماده - گرم کردن ساندویچ
600W	- پخت غذاهای حاوی تخم مرغ، شیر و پنیر - پخت کیک و نان - آب کردن شکلات - پخت گوشت گوساله - پخت ماهی درسته - پخت پودینگ و فرنی
400W	- یخ‌زدایی گوشت، مرغ و غذاهای دریایی - پخت برش‌های ضخیم گوشت
200W	- گرفتن سرمای میوه‌ها - گرم نگهداشتن غذاهای گوشتی و وعده‌های اصلی - نرم کردن کره و پنیر خامه‌ای

مثال: پخت غذا با توان ۸۰۰ وات به مدت ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه

۱. دکمه **STOP / CANCEL** را فشار دهید.



۲. دکمه **POWER** را فشار دهید تا عدد 800 W نشان داده شود. (نخستین بار عبارت 1000 W در نمایشگر نمایان می‌شود. یعنی اینکه فر بر روی توان ۱۰۰۰ وات تنظیم شده است مگر آنکه تنظیمات دیگری انتخاب شود.)



۳. با فشار دکمه‌ی +، زمان ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه را وارد کنید تا نمایشگر عبارت 5:30 را نشان دهد.



۴. دکمه **START** را فشار دهید



با پایان یافتن پخت، صدایی شنیده می‌شود. کلمه‌ی End در نمایشگر نشان داده می‌شود. تا زمانیکه درب باز نشده عبارت End در صفحه نمایش باقی‌مانده و صدای زنگ نواخته خواهد شد مگر آنکه دکمه‌ای را فشار دهید.

توجه !

- اگر هیچ توانی را انتخاب نکنید، فر با توان بالا به کار خواهد افتاد. برای پخت با توان بالا مرحله‌ی ۲ در بالا را رد کنید.

قفل کودک

اگر قفل کودک را از قبل فعال کرده باشید و دکمه‌ای را لمس کنید، عبارت Loc در صفحه نمایش نشان داده می‌شود. مطابق روش زیر قفل کودک را غیر فعال کنید.

مثال: لغو کردن قفل کودک

دکمه‌ی **STOP / CANCEL** را فشار داده و نگهدارید تا عبارت 'Loc' در صفحه نمایش نمایان شود.



پس از غیر فعال شدن قفل کودک، فر از عملکرد عادی برخوردار خواهد بود.

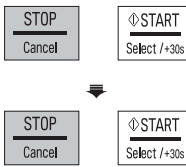
این قابلیت ایمنی بی‌نظیر مانع از کارکرد ناخواسته فر می‌شود. به محض فعال شدن قفل کودک، دیگر فر کار نخواهد کرد.

مثال: فعال کردن قفل کودک

۱. دکمه‌ی **STOP / CANCEL** را فشار دهید.

۲. دکمه‌ی **STOP / CANCEL** را فشار داده و نگهدارید تا عبارت 'Loc' در صفحه نمایش نمایان شده و صدای بوق شنیده شود.

اگر قبلاً زمان تنظیم شده باشد، پس از گذشت ۱ ثانیه زمان بر روی صفحه نمایش نمایان می‌شود.



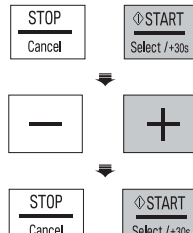
گرم کردن

منوی فر شما برنامه‌ریزی شده است تا به طور خودکار غذا را گرم کند. فقط کافیست نوع غذا و مقدار آن را مشخص کنید. سپس صبر کنید تا فر مایکروویو غذای شما را گرم کند.

۴. دکمه‌ی **START** را فشار دهید.

۵. دکمه‌ی **+** را فشار دهید تا عبارت '0.3 kg' نشان داده شود.

۶. دکمه‌ی **START** را فشار دهید.

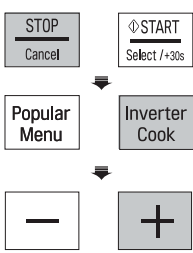


مثال: گرم کردن ۳۰۰ گرم پیتزا

۱. دکمه‌ی **STOP / CANCEL** را فشار دهید.

۲. دکمه‌ی **INVERTER COOK** را فشار دهید تا عدد '1' نشان داده شود.

۳. دکمه‌ی **+** را فشار دهید تا عبارت '1-6' نشان داده شود.



دستورالعمل‌های منوی گرم کردن

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
1-1	نوشیدنی	۱-۲ فنجان (۱ فنجان / ۲۰۰ میلی گرم)	اتاق	۱. مواد غذایی را داخل لیوان مایکروویو قرار دهید. ۲. لیوان را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-2	غذای گوشتی	۲۵۰ گرم - ۱ کیلوگرم (۲۵۰ گرم / برای ۱ نفر)	یخچال	۱. مواد غذایی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید روی آن را پلاستیک کشیده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۲. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. پس از پخت، مدت ۳ دقیقه صبر کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-3	بشقاب غذا	۱	یخچال	۱. غذا (۴۰۰ - ۵۰۰ گرم گوشت، جوجه، پوره سیب‌زمینی، سبزیجات، غیره) را در ظرف مخصوص مایکروویو بریزید. روی آن پلاستیک کشیده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. پس از پخت مدت ۳ دقیقه صبر کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-4	مافین	۱-۴ عدد (۷۵-۸۰ گرم / ۱ مافین)	منجمد	۱. مواد غذایی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب و دکمه‌ی START را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
1-5	پای	۶۰۰-۲۰۰ گرم (۱۵۰-۲۰۰ گرم/تکه)	یخچال	۱. پای را به قطعات مساوی تقسیم کنید. ۲. آن را در ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۳. ظرف را در فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-6	پیتزا	۵۰۰-۲۰۰ گرم	یخچال	۱. مواد غذایی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۲. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-7	پلو	۳۰۰-۱۰۰ گرم	یخچال	۱. مواد غذایی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. با پلاستیک روی آن را پوشانده و چند سوراخ ایجاد نمایید. ۲. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. پس از پخت مدت ۳ دقیقه صبر کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
1-8	سوپ	۲۵۰ گرم- ۱ کیلوگرم (۲۵۰ گرم/برای ۱ نفر)	اتاق	۱. مواد غذایی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. با پلاستیک روی آن را پوشانده و چند سوراخ ایجاد نمایید. ۲. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. پس از پخت مدت ۳ دقیقه صبر کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

نرم کردن

فر برای نرم کردن مواد غذایی (کره، پنیر خامه‌ای و بستنی) از توان پایین استفاده می‌کند. به جدول زیر مراجعه شود.

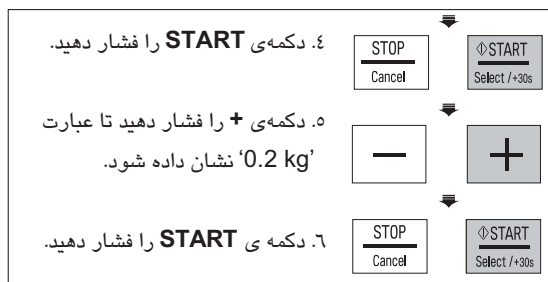


دستورالعمل‌های منوی نرم کردن

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
2-1	کره	۳-۱ عدد (هر کدام ۱۵۰-۲۰۰ گرم)	یخچال	۱. بسته‌بندی کره را باز کرده و در ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. دمای کره هم دمای اتاق شده و آماده‌ی مصرف است.	ظرف مخصوص مایکروویو
2-2	پنیر خامه‌ای	۳۰۰-۱۰۰ گرم	یخچال	۱. بسته‌بندی پنیر خامه‌ای را باز کرده و در ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. دمای پنیر خامه‌ای هم دمای اتاق شده و آماده‌ی مصرف است.	ظرف مخصوص مایکروویو
2-3	بستنی	۲/۴ فنجان	منجمد	۱. درب ظرف را برداشته و روی آن را ببوشانید. ۲. آن را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. بستنی نرم شده و آماده‌ی اسکوپ کردن است.	

ذوب کردن

این دستگاه برای ذوب کردن مواد غذایی (کره، پنیر و شکلات) از توان کم استفاده می‌کند. به جدول زیر مراجعه شود.



دستورالعمل‌های منوی ذوب کردن

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
3-1	کره	۱-۳ عدد (هریک ۱۰۰ گرم)	یخچال	۱. کره‌ها را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۲. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۳. در خاتمه، برای ذوب شدن کامل آن را هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
3-2	پنیر	۲۰۰-۴۰۰ گرم	یخچال	۱. فقط از پنیر فراوری شده استفاده کنید. بسته بندی پنیر را باز کرده و آن را به صورت مکعبی خرد کنید. ۲. آنها را در ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۳. ظرف را داخل فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب کنید، دکمه‌ی START را فشار دهید. ۴. در پایان، برای ذوب شدن کامل آن را هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
3-3	شکلات	۱۰۰-۳۰۰ گرم	اتاق	۱. از شکلات‌های ریز یا مربعی شکل استفاده کنید. ۲. بسته‌بندی شکلات را باز کرد و آنها را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. ۳. ظرف را داخل فر بگذارید. منو و وزن را انتخاب کنید، دکمه‌ی START را فشار دهید. ۴. در پایان، برای ذوب شدن کامل آن را هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

ماست

این عملکرد به شما امکان می‌دهد با فشار دکمه‌ی **Inverter Cook**، ماست درست کنید.



دستورالعمل‌های منوی ماست

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف																												
4	ماست	۶۰۰ گرم	ولرم	مواد لازم ۵۰۰ میلی لیتر شیر پاستوریزه ۱۰۰ گرم ماست طبیعی همگن شده ۱. ظرف مخصوص مایکروویو را با آب داغ بشویید. ۲. ۵۰۰ میلی لیتر شیر داخل ظرف بریزید. ۳. شیر را حدود ۱ دقیقه و ۳۰ ثانیه تا ۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه با توان بالا حرارت دهید تا به دمای ۴۰- ۵۰ درجه سانتیگراد برسد. ۴. ۱۰۰ میلی لیتر ماست به داخل ظرف افزوده و کاملاً هم بزنید. ۵. روی ظرف را با درب یا پلاستیک پوشانده و در فر قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی START را فشار دهید. ۶. پس از تخمیر، آن را حدود ۵ ساعت در یخچال قرار دهید. ۷. آن را با مربا، شکر یا میوه طعم دهید. توجه: می توانید از نوع شیر و ماست زیر استفاده کنید: <table><tr><th colspan="2">استفاده کنید</th><th colspan="2">استفاده نکنید</th></tr><tr><th>شیر</th><th>ماست</th><th>شیر</th><th>ماست</th></tr><tr><td>• شیر پاستوریزه</td><td>• ماست طبیعی همگن</td><td>• شیر کم چرب ۱٪</td><td>• ماست مانده</td></tr><tr><td></td><td></td><td>• شیر کلسیم بالا</td><td>• ماست تاریخ گذشته</td></tr><tr><td></td><td></td><td>• شیر سویا</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>• شیر مانده</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>• شیر تاریخ گذشته</td><td></td></tr></table> • پیش از تخمیر ماست، تمامی ظرفها را با آب داغ شسته و خشک کنید. • پیش از تخمیر، شیر باید ولرم شده باشد (۴۰- ۵۰ درجه سانتیگراد) • در طول فرایند تخمیر از تکان دادن یا هم زدن ماست خودداری کنید، چرا که بر سفتی ماست تاثیر می گذارد. • در صورت افزایش میزان مواد لازم، زمان تخمیر باید افزایش یابد.	استفاده کنید		استفاده نکنید		شیر	ماست	شیر	ماست	• شیر پاستوریزه	• ماست طبیعی همگن	• شیر کم چرب ۱٪	• ماست مانده			• شیر کلسیم بالا	• ماست تاریخ گذشته			• شیر سویا				• شیر مانده				• شیر تاریخ گذشته		ظرف مخصوص مایکروویو
استفاده کنید		استفاده نکنید																															
شیر	ماست	شیر	ماست																														
• شیر پاستوریزه	• ماست طبیعی همگن	• شیر کم چرب ۱٪	• ماست مانده																														
		• شیر کلسیم بالا	• ماست تاریخ گذشته																														
		• شیر سویا																															
		• شیر مانده																															
		• شیر تاریخ گذشته																															

گرم نگهداشتن

عملکرد گرم نگهداشتن موجب حفظ حرارت مناسب غذا برای صرف کردن، می‌شود. برای استفاده از این عملکرد غذا باید داغ باشد. از ظرف مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

توجه:

غذاهای ترد و خشک (شیرینی، پای، شیرینی مربایی، غیره) در مدت زمان گرم نگهداشتن باید روباز باشند (نبوشانید). مواد غذایی مرطوب باید با پلاستیک پوشانیده شده یا در ظرف درب‌دار مخصوص مایکروویو قرار بگیرند.

مقدار غذایی که گرم نگهداشته می‌شود برای ۱ تا ۳ نفر مناسب است.

مثال: گرم نگهداشتن دستی
گرم کردن غذا با توان بالا به مدت ۹۰ دقیقه

۱. دکمه‌ی **STOP / CANCEL** را فشار دهید.

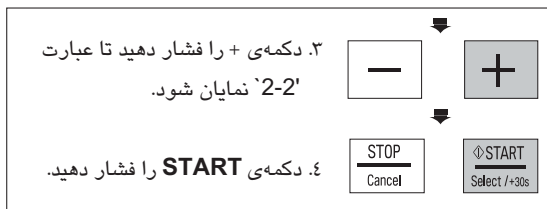
۲. دکمه‌ی **INVERTER COOK** را فشار دهید.

۳. دکمه‌ی **START** را فشار دهید.

عبارت '1h30' نشان داده می‌شود.

منوی محبوب

فر شما طوری برنامه‌ریزی شده است تا بتواند به طور خودکار غذا را بپزد. کافیت نوع و مقدار غذا را مشخص کنید. سپس صبر کنید تا میکروویو غذای دلخواهتان را بپزد.



دستورالعمل‌های منوی محبوب

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
1-1	قورمه سبزی	۲ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۳۵۰ گرم سبزی سرخ کرده (سبزیجات خرد شده) ۲۵۰ گرم گوشت قیمه شده (پخته) ۱۵۰ گرم لوبیا قرمز پخته ۳ قاشق غذاخوری پیاز سرخ شده ۳ قاشق غذاخوری روغن ۴ فنجان آب داغ ۱ قاشق چایخوری فلفل ۱ قاشق چایخوری زردچوبه ۴ عدد لیمو عمانی ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو نمک به مقدار لازم ۱. گوشت قیمه شده، پیاز سرخ شده، زردچوبه، فلفل، روغن، نمک و ۴ فنجان آب داغ را در یک ظرف بزرگ و گود مخصوص میکروویو بریزید. ۲. روی ظرف را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. ۳. با شنیدن صدای بیپی، سبزی سرخ شده، آب لیمو، لوبیای پخته شده و لیمو عمانی را اضافه کنید. ۴. با پلاستیک روی ظرف را پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۵. پس از پخت، غذا را به طور کامل هم بزنید.	ظرف مخصوص میکروویو (ظرف شیشه‌ای گود)

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
1-2	کشک بادمجان	۱ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۵۰۰ گرم بادمجان سرخ کرده ۲-۳ قاشق غذاخوری سیر ساطوری شده سرخ کرده ۱۰۰ گرم گردوی آسیاب شده ۲-۳ قاشق غذاخوری نعنای خشک ۵-۶ قاشق غذاخوری کشک نمک، فلفل و زعفران به مقدار لازم ۱. با مخلوطکن برقی بادمجان‌های سرخ شده را له کنید. سیر ساطوری شده، پودر گردو، نعنای خشک، کمی کشک، نمک، فلفل و زعفران را در یک ظرف بزرگ و گود مخصوص میکروویو بریزید. روی آن را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کنید، دکمه start را فشار دهید. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.	ظرف مخصوص میکروویو (شیشه‌ای گود)
1-3	خورش قیمه	۱/۵ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۵۰۰ گرم گوشت خورشتی و بی استخوان (پخته شده) ۱ عدد پیاز خرد شده و سرخ شده ۹۰ گرم رب گوجه فرنگی ۱۵۰ گرم لپه (خیس شده در آب به مدت ۲ ساعت) ۲ قاشق غذاخوری روغن لیمو عمانی ۳ فنجان آب جوش ۲ عدد سیب زمینی سرخ شده (برای تزئین) چاشنی نمک، زردچوبه، دارچین، زعفران ۱. آب جوش و لیمو عمانی را در یک ظرف بزرگ و گود بریزید و نیم ساعت صبر کنید. ۲. گوشت پخته، پیاز سرخ شده، روغن، زردچوبه، آب لیمو را در یک ظرف بزرگ و گود میکروویو بریزید و هم بزنید. با پلاستیک روی ظرف را پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۳. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. ۴. با شنیدن صدای بیپ، رب گوجه، لپه خیس شده، زردچوبه، دارچین و زعفران را داخل ظرف بزرگ و گود مخصوص میکروویو ریخته و با پلاستیک روی آن را ببوشانید و چند سوراخ ایجاد کنید. ۵. ظرف را در فر بگذارید، برای ادامه پخت دکمه‌ی start را فشار دهید. ۶. پس از پخت، کامل هم بزنید و با سیب زمینی سرخ کرده تزئین کنید.	ظرف مخصوص میکروویو (شیشه‌ای گود)

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف																
1-4	املت گوجه فرنگی	۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم	اتاق	<table><tr><td>گوجه فرنگی (خرد شده)</td><td>۲۰۰ گرم</td><td>۴۰۰ گرم</td><td>۶۰۰ گرم</td></tr><tr><td>تخم مرغ</td><td>۱ عدد</td><td>۲ عدد</td><td>۳ عدد</td></tr><tr><td>روغن آب شده</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td><td>۴ قاشق غذاخوری</td></tr><tr><td>نمک</td><td colspan="3">به مقدار دلخواه</td></tr></table> ۱. تکه‌های گوجه، نمک و روغن را مخلوط کنید. و آنها را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید. ۲. ظرف را بدون درب در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. (در هنگام پخت، مخلوط تخم مرغ را آماده کنید). ۳. با شنیدن صدای بیپ تخم مرغ‌ها را بیفزایید. دکمه‌ی start را برای ادامه پخت فشار دهید. ۴. پس از پخت، ظرف را از فر خارج کنید. مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه درب ظرف را بگذارید.	گوجه فرنگی (خرد شده)	۲۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	تخم مرغ	۱ عدد	۲ عدد	۳ عدد	روغن آب شده	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری	نمک	به مقدار دلخواه			ظرف شیشه‌ای ضد حرارت (عمق ۲/۵ سانتیمتر)
گوجه فرنگی (خرد شده)	۲۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	۶۰۰ گرم																		
تخم مرغ	۱ عدد	۲ عدد	۳ عدد																		
روغن آب شده	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری																		
نمک	به مقدار دلخواه																				
2-1	سوپ پیاز فرانسوی	۱/۵ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۴ عدد پیاز، برش خورده نازک ۵۰ گرم کره ۱ قاشق چای‌خوری شکر سفید ۱ قاشق چای‌خوری آرد معمولی ۳ فنجان آب گوشت گوساله ۸ تکه نان تست فرانسوی ۱ فنجان پنیر رنده شده ۱. پیازها را در ماهیتابه به همراه کره و شکر سرخ کنید تا طلایی شوند. ۲. پیازها و آرد را داخل ظرف بزرگ و گود مخصوص مایکروویو بریزید، هم بزنید و آب گوشت گوساله را بیفزایید. با پلاستیک روی ظرف را پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۳. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب و دکمه‌ی start را فشار دهید. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید. ۴. پس از پخت، غذا را هم زده و به داخل ظروف سوپ‌خوری بریزید. ۵. ۱ تکه نان تست را بر روی هریک از سوپ‌خوری‌ها بگذارید و پنیر را بر روی نان پخش کنید. مدت ۱ تا ۲ دقیقه با توان بالای مایکروویو حرارت بدهید تا پنیر ذوب شود.	ظرف مخصوص مایکروویو (ظرف شیشه‌ای گود)																

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
2-2	راتاتویی	۱/۵ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۱ عدد پیاز برش خورده و تکه شده ۱ عدد بادمجان برش خورده و تکه شده ۱ عدد کدو سبز برش خورده و تکه شده ۱ عدد فلفل رنگی برش خورده و تکه شده ۳ عدد گوجه فرنگی، خرد شده ۱ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی ۲ حبه سیر له شده ۱ قاشق غذاخوری سبزیجات برگ‌دار خرد شده تازه * تمامی سبزیجات به صورت نگینی خرد شوند ۲ قاشق غذاخوری سرکه ۱ قاشق چای‌خوری شکر نمک و فلفل به میزان دلخواه ۱. تمامی مواد را در ظرف بزرگ و گود مخصوص مایکروویو ریخته و هم بزنید. روی ظرف را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. در هنگام پخت، حداقل دو بار غذا را هم بزنید. * در صورت نیاز می‌توانید برنامه را مجدداً تکرار نمایید.	ظرف مخصوص مایکروویو
2-3	اسپاگتی ایتالیایی	۱ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم برای تهیه سس ایتالیایی ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون ۱ عدد پیاز خرد کرده و سرخ شده ۱ حبه سیر له شده ۸۰ تا ۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گوساله ۳۰۰ گرم رب گوجه‌فرنگی ۲ عدد گوجه فرنگی خرد شده ۱ قاشق غذاخوری سبزیجات برگ‌دار خشک شده نمک و فلفل به مقدار دلخواه مواد لازم برای پاستا ۱۵۰ گرم پاستا، طبخ شده مطابق راهنمای سازنده ۱ قاشق غذاخوری پنیر پارمسان * روش پخت پاستا توسط مایکروویو: مرحله اول: نیم لیتر آب را داخل ظرف مخصوص مایکروویو ریخته، یک قاشق چایخوری زردچوبه و دو قاشق روغن به آن اضافه نمایید. ظرف را بر روی سینی شیشه‌ای قرار داده و درب مایکروویو را ببندید. دکمه power را فشار داده تا عدد 1000w نمایش داده شود و سپس زمان را برای ۱۰ دقیقه تنظیم و دکمه Start را فشار دهید. مرحله دوم: پس از شنیدن صدای بیپ، پاستا را به آب جوش اضافه کرده و مجدداً با استفاده از مایکروویو، توان 1000w را به مدت ۱۰ دقیقه انتخاب و دکمه Start را فشار دهید. ۱. در ابتدا گوشت چرخ کرده را در ظرف شیشه‌ای (مقاوم در برابر حرارت) با کمی روغن با استفاده از پخت مایکروویو با توان ۸۰۰ وات به مدت ۴ دقیقه تفت دهید. ۲. تمامی مواد سس ایتالیایی را در یک ظرف بزرگ و گود مخصوص مایکروویو ریخته و به طور کامل هم بزنید. روی ظرف را پوشانده و چند سوراخ ایجاد نمایید. ۳. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید. ۴. پس از پخت، غذا را هم زده و پیش از سرو، سس ایتالیایی را به پاستای پخته شده بیفزایید و با پنیر پارمسان تزیین کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
2-4	دلمه‌ی گوجه فرنگی	۱ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۴ عدد گوجه فرنگی متوسط نمک و فلفل به میزان دلخواه ۳۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گوساله نیم فنجان خرده نان ۲ حبه سیر، له شده ۱ قاشق غذاخوری خردل دیجون (فرانسوی) ۱ قاشق غذاخوری سبزیجات برگ‌دار خشک شده ۱ قاشق غذاخوری پنیر پارمسان ۱. در ابتدا گوشت چرخ کرده را در ظرف شیشه‌ای (مقاوم در برابر حرارت) با کمی روغن با استفاده از پخت مایکروویو با توان ۸۰۰ وات به مدت ۴ دقیقه تفت دهید. ۲. قسمت بالایی گوجه فرنگی را به صورت کلاه برش دهید، تخم‌ها را درآورید، مراقب باشید پوست گوجه فرنگی زخمی نشود. سپس نمک و فلفل را بر روی هریک از گوجه فرنگی‌ها بپاشید. ۳. بقیه مواد را داخل ظرف مخصوص مایکروویو ریخته و هم بزنید. ۴. داخل گوجه فرنگی‌ها را با مخلوط گوشت تفت داده شده پر کرده و سر (کلاه) گوجه فرنگی‌ها را به محل اصلی بازگردانید. ۵. گوجه فرنگی‌ها را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار داده و با پلاستیک بپوشانید. ۶. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو
3-1	دلمه برگ مو	۱ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۱ ظرف برگ مو ۲ عدد پیاز بزرگ و ریز خرد شده نصف فنجان روغن زیتون، ۱ حبه سیر خرد شده، ۱ عدد گوجه فرنگی خرد شده، ۱ فنجان آبلیمو، ۱ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی، نمک پودر فلفل سیاه تازه، ۱ فنجان برنج سفید نصف فنجان آب، یک چهارم فنجان شوید خرد شده ۱. پیاز، سیر، گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی و آبلیمو را در ماهیتابه‌ای با مقدار کمی روغن تفت دهید. ۲. برنج دم کرده، مخلوط سبزیجات، نمک و فلفل را در ظرفی بریزید و هم بزنید. ۳. برگ مو را روی سطح صافی بگذارید و ۱ قاشق و نیم از مخلوط برنج را در وسط آن بریزید. با خود برگ مو برنج داخل آن را بپوشانید. ۴. همه برگ موها را ببندید و به صورت ردیفی در ظرف بزرگ و گود مخصوص مایکروویو بگذارید و در آن آب بریزید. درب ظرف را با پلاستیک ببندید. ۵. ظرف را داخل فر بگذارید. منوی مورد نظر را انتخاب کنید و دکمه Start را فشار دهید. ۶. پس از پایان فرایند پخت، غذا را با خامه ترش یا ماده دلخواه خود میل کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
3-2	کبسا	۲ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم یک چهارم فنجان کره ۱۲۰۰ گرم مرغ تکه تکه شده (۸ تا ۱۰ قطعه)، ۱ عدد پیاز بزرگ به صورت ریز خرد شده ۳ حبه سیر آسیاب شده ۱ فنجان پوره گوجه فرنگی، ۱ عدد گوجه فرنگی خرد شده، ۲ عدد هویج متوسط خرد شده مقدار کمی جوز هندی رنده شده، مقدار کمی زیره سبز پودر شده، مقدار کمی گشنیز پودر شده نمک و پودر فلفل سیاه تازه ۳ فنجان آب داغ، ۱ عدد عصاره مرغ ۲۰۰ گرم برنج دانه بلند یک چهارم فنجان کشمش، یک چهارم فنجان خلال بادام بو داده ۱. مرغ، هویج، گوجه فرنگی، پوره گوجه فرنگی، سیر، پیاز و کره را در ماهیتابه با مقدار کمی روغن تفت دهید. ۲. مخلوط مرغ پخته را در ظرف عمیق و بزرگی بریزید و به آن برنج، ادویه، کشمش، بادام و آب بیفزایید. روی آن را با پلاستیک بپوشانید و برای آن منفذی بگذارید. ۳. ظرف را داخل فر بگذارید. منوی مورد نظر را انتخاب کنید و دکمه Start را فشار دهید. هنگام پخت آن را حداقل دو بار هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
3-3	پودینگ برنج	۷۰۰ گرم	اتاق	مواد لازم نصف فنجان برنج دانه کوتاه، ۶۰۰ گرم شیر، مقدار کمی نمک، یک چهارم فنجان شکر دانه درشت، ۲ قاشق چای‌خوری کلاب نصف قاشق چای‌خوری پودر هل، عسل معمولی (اختیاری) ۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ مخصوص مایکروویو هم بزنید. روی ظرف را با پلاستیک پوشانده و روی پلاستیک چند سوراخ ایجاد کنید. ۲. غذا را داخل فر قرار دهید. منو را انتخاب و سپس دکمه Start را فشار دهید. ۳. با شنیدن صدای بیپ، غذا را هم زده و سپس درب ظرف را بگذارید. دکمه Start را برای ادامه پخت فشار دهید. ۴. پس از پخت، غذا را هم زده و مدت پنج دقیقه درب ظرف را گذاشته و سپس سرو کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
3-4	برنج زعفرانی	۱۰۰-۴۰۰ گرم	اتاق	برنج ۱۰۰ گرم، ۲۰۰ گرم، ۳۰۰ گرم، ۴۰۰ گرم آب ۲۵۰ میلی‌لیتر، ۵۰۰ میلی‌لیتر، ۷۵۰ میلی‌لیتر، ۱ لیتر روغن (مایع) ۱ قاشق غذاخوری، ۲ قاشق غذاخوری، ۳ قاشق غذاخوری آب زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، ۲ قاشق چای‌خوری، ۳ قاشق چای‌خوری نمک به اندازه دلخواه ۱. برنج را بشویید و آب آن را خالی کنید. برنج، آب، نمک، روغن مایع و آب زعفران را در ظرف بزرگ مناسب مخصوص مایکروویو بریزید و هم بزنید. ۲. درب ظرف را ببندید تا آب باقی‌مانده در مخلوط بخار شود. ۳. غذا را در فر قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه Start را فشار دهید. ۴. با شنیدن صدای بیپ، برنج را هم بزنید و سپس درب ظرف را ببندید. دکمه Start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. ۵. پس از پایان فرایند پخت، مخلوط را هم بزنید، درب ظرف را ببندید و ۵ دقیقه صبر کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو (ظرف شیشه‌ای عمیق)
4-1	سوپ جوجه	۱ کیلوگرم	یخچال	مواد لازم ۳۰۰ گرم ران مرغ نصف هویج، پوست کنده و برش خرده ۱ عدد سیب زمینی، پوست کنده و برش خورده نصف پیاز، برش خرده ۲ عدد کرفس، قطعات ۲ سانتیمتری ۳ فنجان آب مرغ نصف قاشق چای‌خوری نمک ۱/۴ قاشق چای‌خوری پودر فلفل ۱. ران مرغ‌ها را تمیز کنید، به قسمت‌های بزرگ تقسیم کرده و خشک کنید. ۲. تمامی مواد را داخل ظرف مخصوص مایکروویو بریزید. ۳. ظرف را در فر قرار دهید. منو را انتخاب و دکمه‌ی start را فشار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو
4-2	مرغ کاری	۱/۵ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۴۰۰ گرم سینه مرغ، برش خرده ۱/۴ فنجان روغن زیتون ۲ عدد پیاز، خرد شده ۴ حبه سیر، له شده ۱ عدد زنجبیل، پوست کنده ۱ عدد چوب دارچین ۲ عدد فلفل خشک ۱ قاشق چای‌خوری زردچوبه ۴۰۰ گرم سس گوجه فرنگی نیم فنجان آب یا آب گوشت نیم فنجان ماست ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو نمک و فلفل به مقدار دلخواه ۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ و گود مایکروویو ریخته و مخلوط کنید. روی ظرف را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۲. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب و دکمه‌ی start را فشار دهید. ۳. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

کد	منو	وزن	دمای اولیه	دستورالعمل	ظروف
4-3	ماهی مرکب سوخاری همراه با پودر کاری	۶۰۰ گرم	اتاق	مواد لازم ۳۰۰ گرم مرکب ماهی نصف پیاز، برش خرده ۲ عدد قفل، تکه شده ۲ عدد کرفس چینی، برش خرده در ابعاد ۵ سانتیمتری ۲ عدد تره فرنگی، برش خرده در ابعاد ۵ سانتیمتری ۲ قاشق غذاخوری پودر کاری ۱ عدد تخم مرغ ۳ قاشق غذاخوری شیر پر چرب شیرین نشده ۲ قاشق غذاخوری سس صدف خوراکی ۲ قاشق چای‌خوری شکر ۲ قاشق غذاخوری رب تند ۲ قاشق غذاخوری روغن آشپزی ۱. سر، شاخک‌ها و مرکب‌دان، مرکب ماهی را جدا کنید. پوست خال مخالی آن را جدا کرده و دور بیندازید. مرکب ماهی را به صورت نوار بریده و سپس مکعبی خرد کنید و بشویید. ۲. تمامی مواد بجز سبزیجات و روغن را مخلوط کنید. ۳. مخلوط فوق، سبزیجات، روغن و مرکب ماهی را داخل ظرف مخصوص مایکروویو بریزید. ۴. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کنید و دکمه‌ی start را فشار دهید. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو
4-4	سبزیجات بیریانی	۱ کیلوگرم	اتاق	مواد لازم ۱ یک و نیم فنجان برنج باسماتی ۴۰۰ گرم آب ۲ فنجان پیاز خرد شده ۱ عدد گوجه فرنگی خرد شده ۱ فنجان سبزیجات (هویج، لوبیا، نخود سبز، سیب زمینی)، خرد شده ۲ عدد قفل سبز، خرد شده ۱ قاشق چای‌خوری، خمیر زنجبیل و سیر ۱ یک و نیم قاشق چای‌خوری پودر فلفل قرمز ۱ قاشق چای‌خوری پودر گشنیز ۱ قاشق چای‌خوری پودر زیره سبز ۱ قاشق غذاخوری بیریانی ماسالا ۱ عدد دارچین ۲ عدد هل ۲ حبه سیر ۲ عدد برگ بوی کوچک ۱ قاشق چای‌خوری تخم رازیانه ۱ دسته برگ گشنیز و نعناع کاملاً خرد شده ۱ قاشق غذاخوری روغن ۲ قاشق غذاخوری روغن حیوانی یا کره صاف شده (از صافی رد شده) نمک به مقدار دلخواه ۱. با ریختن روغن اندکی در ماهیتابه، تمامی سبزیجات و ادویه‌ها را تفت دهید تا کمی برشته شود. ۲. مخلوط فوق را داخل ظرف بزرگ و گود مخصوص مایکروویو بریزید و آب و برنج بیفزایید. روی آن را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید. ۳. ظرف را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه‌ی start را فشار دهید. در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو

- طول مدت زمان یخ‌زدایی بستگی به سفتی غذای منجمد دارد.
- شکل بسته‌بندی بر سرعت روند انجمادزایی تأثیر می‌گذارد.
- بسته‌بندی‌های نازک در مقایسه با بسته‌های مکعبی زودتر یخ‌زدایی می‌شوند.
- شکل غذا بر سرعت یخ‌زدایی تأثیر دارد.

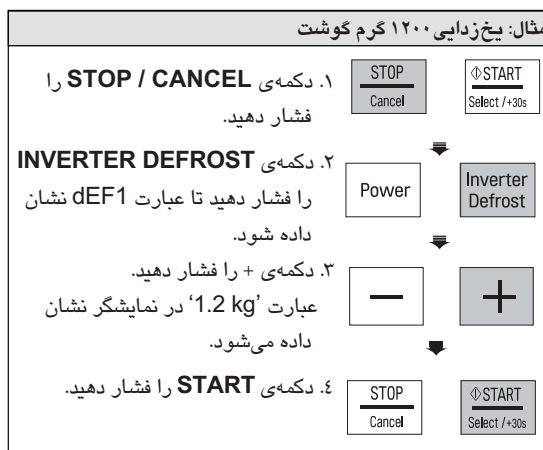
دستورالعمل‌های منوی یخ‌زدایی اینورتر

گروه غذایی	غذایی که باید یخ‌زدایی شود
گوشت (dEF1) ۱۰۰-۴۰۰۰ گرم	گوشت گاو گوشت چرخ کرده گوساله، استیک حلقه‌ای، تکه‌های آماده به سیخ کشیده شدن، استیک گوشت پشت ماز، کباب تابه‌ای، کباب دنده، کباب دنبه، کباب گوشت گردن، همبرگر
	گوشت گوسفندی قیمه‌ای، تکه‌های رول کباب
	گوشت گوساله (کلت (نیم کیلو، قطر ۲۰ میلیمتر). با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از پایان یخ‌زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
ماکیان (dEF2) ۱۰۰-۴۰۰۰ گرم	مرغ درسته، برش داده شده، سینه (بدون استخوان)
	مرغ محلی درسته
	بوقلمون سینه با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید. پس از پایان یخ‌زدایی، ۳۰ تا ۶۰ دقیقه صبر کنید.
ماهی (dEF3) ۱۰۰-۴۰۰۰ گرم	ماهی فیله، استیک درسته با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ‌زدایی بین ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
	نان (dEF4) ۱۰۰-۵۰۰ گرم
	نان لواش، نان بلکی، غیره. تکه‌ها به صورت جداگانه در دستمال حوله‌ای یا بشقاب مسطح قرار دهید. با شنیدن صدای بیپ، نان را برگردانید. پس از پایان یخ‌زدایی، ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.

یخ‌زدایی اینورتر

چهار مرحله یخ‌زدایی در فر شما از قبل تنظیم شده است. یخ‌زدایی اینورتر بهترین روش یخ‌زدایی برای غذاهای منجمد را ارائه می‌کند. راهنمای آشپزی به شما نشان می‌دهد که کدام مرحله یخ‌زدایی برای غذای منجمد شما مناسب است. برای راحتی بیشتر، یخ‌زدایی اینورتر به یک مکانیزم انتشار صدای بیپ مجهز است که بررسی، برگرداندن، جداسازی یا جابجا کردن غذا را برای کسب نتیجه بهتر به شما یادآوری می‌کند. چهار مرحله یخ‌زدایی به شرح زیر است.

(گوشت / مرغ / ماهی / نان)



توجه:

- وقتی دکمه‌ی **START** را فشار می‌دهید، نمایشگر به شمارش معکوس یخ‌زدایی تغییر می‌کند. در هنگام یخ‌زدایی، یک بار صدای بیپ از فر شنیده می‌شود.
- با شنیدن صدای بیپ درب فر را باز کرده و قسمت‌های ذوب شده را خارج کنید. قسمت‌های منجمد را برگردانده و برای ادامه یخ‌زدایی، دکمه‌ی **START** را فشار دهید.
- ماهی، گوشت و مرغ را از بسته‌بندی کاغذی یا پلاستیکی خود درآورید. در غیر اینصورت بخار از بسته‌بندی خارج نشده و آب نزدیک سطح موجب پخت شدن محل می‌شود.
- غذا را در ظرف کم عمق یا روی سه‌پایه سرخ کن مایکروویو قرار دهید تا آب ماده غذایی چکه کند.
- هنگام خارج کردن مواد غذایی از فر، مرکز آن کمی باید یخ‌دار باشد.

ظروف مخصوص مایکروویو

هرگز از ظروف فلزی یا فلزکاری شده در فر مایکروویو استفاده نکنید

ریز موج ها (امواج مایکروویو) نمی توانند به درون فلزات نفوذ کنند. این امواج به هر شیء فلزی درون فر برخورد می کند و باعث ایجاد قوس الکتریکی (جرقه) می شود. پدیده ای خطرناک می شود که شبیه به صاعقه است. اکثر ظروف غیرفلزی مقاوم در برابر گرما برای استفاده در فر بی خطر هستند. به هر حال، برخی از آنها ممکن است متشکل از موادی باشند که باعث شود برای استفاده در مایکروویو مناسب نباشند. در صورتی که در خصوص یک ظرف شک دارید، برای پی بردن به مناسب یا نامناسب بودن آن ظرف برای استفاده در مایکروویو قرار دهید. مایکروویو را ۱ دقیقه در حالت توان بالا قرار دهید. اگر هنگام لمس متوجه شدید که آب گرم شده ولی ظرف خنک مانده است، ظرف مورد نظر برای استفاده در مایکروویو بی خطر است. اما، اگر آب تغییر دما ندهد ولی ظرف گرم شود، این بدان معناست که ریز موج ها جذب ظرف می شوند و این ظرف برای کاربرد در مایکروویو مناسب نیست. شما احتمالاً در حال حاضر ظروف زیادی را در آشپزخانه خود در اختیار دارید که برای استفاده در مایکروویو مناسب هستند. لطفاً فهرست بازبینی زیر را به دقت مرور کنید.

ظروف غذاخوری

بسیاری از انواع ظروف غذاخوری برای استفاده در مایکروویو بی خطر هستند. اگر نسبت به این امر مطمئن نیستید، به بروشور تولید کننده مراجعه کنید و یا آزمایش ایمن بودن برای مایکروویو را انجام دهید. از ظروف غذاخوری دارای تزئینات دکوری و نقاشی شده استفاده نکنید چرا که در صورت وجود فلزات در رنگ، به هنگام حرارت دچار جرقه می شود.

ظروف شیشه ای

ظروف شیشه ای مقاوم در برابر گرما برای استفاده در مایکروویو بی خطر هستند. این ظروف شامل تمامی برندهای ظروف غذای شیشه ای آبدیده می شود. در هر حال، از ظروف شیشه ای مانند لیوان یا جام شربت خوری استفاده نکنید چرا که این ظروف شیشه ای ممکن است در اثر گرم شدن غذا خرد شوند.

ظروف پلاستیکی

از این ظروف می توان برای غذاهایی استفاده کرد که قصد دارید آن ها را دوباره به مدت کوتاه گرم کنید. به هر حال، آن ها نباید برای غذاهایی استفاده شوند که برای گرم شدن در فر به مدت زمان قابل توجهی نیاز دارند، چرا که در آخر غذای داغ ظرف پلاستیکی را تغییر شکل می دهد و یا آن را ذوب می کند.

ظروف کاغذی

ظروف کاغذی برای کاربرد در فر مایکروویو آسان و بی خطر هستند، به شرطی که مدت پخت غذا کوتاه باشد و غذای مورد نظر رطوبت و چربی کمی داشته باشد. فویل های پخت نیز برای پیچیدن غذاها و پوشش سینی های فر در هنگام طبخ غذاهای پرچرب مثل بیکن بسیار مفید هستند. به طور کلی، استفاده از محصولات کاغذی رنگی اجتناب کنید چون ممکن است رنگ آنها جاری شوند. برخی از محصولات کاغذی بازیافتی ممکن است دارای ناخالصی هایی باشند که باعث جرقه و بروز آتش سوزی در طول پخت و پز در مایکروویو شود.

کیسه های پلاستیکی پخت و پز

این کیسه ها مشروط به اینکه مخصوص پخت و پز ساخته شده باشند، برای استفاده در مایکروویو بی خطر هستند. به هر حال، حتماً روی کیسه شکافی ایجاد کنید تا بخار از آن خارج شود. هرگز از کیسه های معمولی برای کاربرد در فر مایکروویو استفاده نکنید، چرا که ذوب و متلاشی خواهند شد.

ظرف آشپزی پلاستیکی

انواعی از شکل ها و اندازه های ظروف آشپزی مخصوص مایکروویو موجود هستند. شما به طور کلی می توانید به جای صرف هزینه برای وسایل جدید آشپزخانه، از ظرفی که در حال حاضر در اختیار دارید استفاده کنید.

ظروف سفالی، سنگی و سرامیکی

ظرفی که از این مواد درست شده اند اغلب برای کاربرد در فر مایکروویو مناسب هستند، اما باید برای اطمینان آزمایش شوند.

⚠️ خطرات

- برخی از ظروف دارای سرب یا آهن زیاد مناسب برای آشپزی نیستند.
- پیش از قرار دادن ظروف در مایکروویو از مناسب بودن آنها برای استفاده در فر مایکروویو اطمینان حاصل کنید.

خصوصیات غذا و آشپزی با مایکروویو

توجه دقیق به همه ی موارد

همیشه در حین پخت غذا مراقب باشید. فر مایکروویو شما مجهز به چراغ است و به طور خودکار وقتی فر روشن است چراغ نیز روشن می شود. تا بتوانید داخل را دیده و آماده شدن غذا را بررسی نمایید. دستورالعمل های داده شده در دستور پخت، هم زدن و موارد مشابه برای بهتر شدن غذا بوده و حداقل مراحل پیشنهادی است. اگر غذا به خوبی نمی پزد، تدابیری را که صلاح می دانید به کار بگیرید.

عواملی که در زمان پخت غذا موثرند

عوامل زیادی بر پخت و زمان آن اثر می گذارد، دمای ترکیبات مورد استفاده در مقدار زمان پخت نقش مهمی دارند. به طور مثال کیکی که با کره منجمد، شیر و تخم مرغ درست می شود، دمای زیادی برای پخت مصرف می کند تا کیکی که با موادی درست می شود که در دمای اتاق قرار دارند. برای برخی از دستورالعمل های ارائه شده به خصوص برای نان، کیک و فرنی توصیه شده که قبل از پخت کامل از فر بیرون آورده شوند.

این کار اشتباه نیست چرا که پس از خارج کردن از فر معمولاً باید روی آنها همچنان پوشیده باشد، در این زمان قسمت بیرونی مواد غذایی به جریان پخت ادامه می دهد چرا که گرمای محبوس در قسمت های بیرونی به سمت داخل حرکت می کند. اگر غذا تا زمان پخت نهایی در فر بماند، لایه رویی بیش از حد پخته یا می سوزد. باید در تخمین زمان پخت و مکث بعد از آن در مورد غذاهای گوناگون، تجربه کسب کنید.

تراکم غذا

غذاهای سبک، دارای منافذ مانند کیک و نان سریع تر از غذاهای سنگین و غلیظ مانند کاسارول و گوشت بریانی می پزند. باید در پخت چنین غذاهایی مراقب باشید که لبه های نان و سایر موارد خشک و سفت نشوند.

ارتفاع غذا

از آنجایی که قسمت بالایی غذا به خصوص گوشت بریانی سریع تر از قسمت پایینی می پزد، پس بهتر است غذا را در حین طبخ به صورت مرتب بچرخانیم.

مقدار رطوبت غذا

از آنجایی که گرمی حاصل از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاهای نسبتاً خشک مانند گوشت بریانی و برخی از سبزیجات را باید پیش از پخت کمی مرطوب کرد و یا روی آنها را پوشاند تا رطوبت شان را حفظ کنند.

مقدار استخوان و چربی غذا

استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریع تر از گوشت می پزد. پس در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخوان دار مراقب باشید تا یکنواخت پخته و یا بیش از اندازه نپزند.

مقدار غذا

تعداد امواج مایکروویو در فر شما بدون توجه به میزان پختن غذا ثابت می ماند بنابر این هر چه غذای بیشتری در فر قرار دهید، زمان پخت طولانی تر می شود. به یاد داشته باشید که وقتی میزان غذا را نصف می کنید، زمان پخت را حداقل به یک سوم کاهش دهید.

شکل غذا

امواج مایکرو فقط ۲ سانتیمتر در غذا نفوذ می کنند. بخش داخلی غذاهای ضخیم با ورود گرما به داخل آن، پخته می شوند. فقط لبه بیرونی غذا توسط انرژی مایکروویو می پزد؛ بقیه غذا با جریان القائی پخته می شود. بدترین شکل ممکن برای غذایی که در مایکروویو پخته می شود این است که به شکل مکعب ضخیم باشد، قبل از اینکه مرکز آن حتی گرم شود لبه های آن می سوزد. غذاهای گرد یا حلقه ای شکل، معمولاً به بهترین نحو در فر می پزند.

پوشاندن

پوشاندن غذا باعث می شود که گرما و بخار در آن حبس شوند، در نتیجه موجب پخت سریع تر غذا می شود. روکش یا حفاظ مخصوص مایکروویو را در حالی که یک گوشه آن برگشته استفاده کنید تا از سوختن غذا جلوگیری شود.

خصوصیات غذا و آشپزی با مایکروویو

برشته شدن

گوشتها و مرغهایی که پانزده دقیقه یا بیشتر پخته می شوند با روغن خودشان کمی قهوه ای رنگ می شوند. غذاهایی که کمتر پخته می شوند را می توان با استفاده از سس قهوه ای مثل سس ورسستر شایر، سس سویا یا سس باربیکیو قهوه ای رنگ و دلپذیرتر نمود. مقدار کمی از این سس ها طعم یا دستور اولیه را تغییر نمی دهد.

پوشاندن با کاغذ ضد چربی

این کاغذها چون در مقایسه با درب ظرف، شل تر هستند بنابراین این قسمت بیرونی غذا کمی خشک تر می شود.

چیدمان

غذاهایی مثل سیب زمینی پخته، کیک های کوچک اگر با فاصله در فر جا داده شوند حرارت بهتری به آنها می خورد بنابراین هرگز غذاها را روی هم نچینید.

هم زدن

هم زدن یکی از مهمترین تکنیک های مایکروویو است. در پخت معمولی غذا را به خاطر مخلوط شدن هم می زنند اما در مایکروویو غذا را به خاطر پخش کردن و توزیع مجدد گرما و حرارت هم می زنند. همیشه از طرف خارج به طرف مرکز هم بزنید زیرا لایه خارجی اول گرم می شود.

برگرداندن

غذاهای بزرگ و بلند مثل گوشت های بریان و مرغ درسته را باید پشت و رو کنید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شود. بهتر است مرغ را تکه تکه کنید.

قسمت های ضخیم را رو به بیرون بگذارید

از آنجایی که امواج مایکروویو جذب قسمت های بیرونی غذا می شود، بهتر است قسمت های ضخیم گوشت، مرغ و ماهی را به طرف لبه های ظرف قرار دهید. بدین ترتیب قسمت های ضخیم تر انرژی مایکروویو بیشتری دریافت کرده و غذا یکنواخت می پزد.

پوشاندن

می توان قسمت های گوشت و لبه غذاهای مکعبی شکل را با فویل آلومینیومی پوشاند تا بیش از حد نپزد. هرگز از فویل زیاد استفاده نکرده و از ایمنی آن اطمینان حاصل کنید تا در فر ایجاد قوس الکتریکی نکند.

بالاتر قرار دادن غذا

غذاهای ضخیم یا غلیظ را می توان از سطح بالاتر آورد تا امواج به قسمت داخلی مرکز آن نفوذ کند.

سوراخ کردن

مواردی که دارای غشاء هستند را باید با چنگال سوراخ کرد تا در فر نترکند. چنین غذاهایی شامل زرده و سفیده تخم مرغ، صدف و سبزیجات و انواع میوه است.

بررسی غذا

غذا در مایکروویو سریع پخته می شود و باید آن را مرتباً چک کرد بعضی از غذاها را در مایکروویو به حال خود می گذارند تا کاملاً پخته شود اما اکثر غذاها مثل گوشت ها و مرغها را کمی نیم پز از فر خارج کرده و بعد از چند دقیقه مکث برای ادامه پخت خارج از فر، آن را مصرف می کنند. در طول زمان مکث خارج از فر دمای داخلی غذا بین ۳ تا ۸ درجه سانتیگراد است.

زمان مکث

غذاها را اغلب ۳ تا ۱۰ دقیقه بعد از خارج کردن از فر نگو می دارند. در طول این مدت غذا را معمولاً می پوشانند تا دمای خود را حفظ کند مگر آنهایی که باید خشک شوند (مثال بعضی از کیک ها و بیسکویت ها) این مدت مکث به غذا امکان می دهد کار پخت خود را تمام کرده و همچنین چاشنی در غذا محفوظ شود.

تمیز کردن فر

۱ تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می‌پزند یا پخش می‌شوند، به دیواره‌ها و فضای بین درب و سطوح درزگیری می‌چسبند. بهترین کار این است که فوراً آنها را پاک کنید. این ذرات انرژی مایکروویو را جذب کرده و زمان پخت را افزایش می‌دهند و حتی ممکن است باعث خرابی فر شوند. با استفاده از دستمال مرطوب فضای بین درب و چهارچوب را پاک کنید. برای درست بسته شدن درب، تمیز کردن این قسمت اهمیت دارد. لکه‌های چربی را با پارچه آغشته به صابون پاک کرده و سپس با حوله خیس پاک و در ادامه خشک کنید. از شوینده‌های زبر یا ساینده استفاده نکنید. سینی فلزی را می‌توانید به طور دستی یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

۲ تمیز کردن بیرون فر

برای جلوگیری از احتمال شوک الکتریکی، پیش از تمیز کردن فر دوشاخه‌ی آن را از پریز خارج کنید. سطح بیرون فر را با آب و صابون پاک کرده و سپس با دستمال خیس محل را تمیز و در ادامه با دستمال خشک یا حوله کاغذی آن قسمت را خشک کنید. برای جلوگیری از خرابی قسمت‌های عملیاتی داخل فر، آب نباید وارد روزنه‌های تهویه شود. برای تمیز کردن پانل کنترل، درب را باز کنید تا دستگاه به طور تصادفی به کار نیفتد، و پس از پاک کردن با دستمال مرطوب بلافاصله با دستمال خشک، محل را خشک کنید. پس از تمیز کردن دکمه‌ی STOP را فشار دهید.

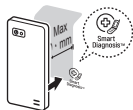
۳ اگر در داخل یا اطراف بیرون درب بخار جمع شده است، با دستمال نرم پانل را پاک کنید. بخار یا تبخیر در هنگام حرارت دهی طولانی مدت غذاها با توان بالا ایجاد می‌شود و این پدیده کاملاً عادی است. تبخیر در نهایت بخار شده و از بین می‌رود. برای کاهش میزان تبخیر در قسمت درب، روی غذا را پوشانده و یا توان مایکرو را تغییر دهید. همچنین در شرایط آب و هوایی بسیار مرطوب، چنین پدیده‌ای ممکن است رخ دهد که به هیچ وجه به معنای خرابی دستگاه نیست.

۴ درب و سطوح درزگیر باید تمیز نگهداشته شوند. از آب گرم و صابون برای پاک کردن استفاده کرده و سپس با دستمال مرطوب آن قسمت را به طور کامل پاک کنید. از مواد زبر مانند پودرهای تمیز کننده یا سیم ظرفشویی و پدهای پلاستیکی استفاده نکنید. اگر سطوح فلزی دستگاه به طور مرتب با دستمال مرطوب تمیز شوند، به راحتی پاک خواهند شد.

استفاده از عملکرد SMART DIAGNOSIS™ (عیب‌یابی هوشمند)

استفاده از این عملکرد زمانی جایز است که دستگاه دچار خرابی یا اختلال شود و شرکت مشتریان گلدیران به منظور تشخیص دقیق، آن را به شما توصیه نماید. بنابر این در مواقع عادی نیازی به استفاده از این عملکرد نیست.

۱. وقتی مرکز تماس شرکت مشتریان گلدیران استفاده از این قابلیت را به شما توصیه نمود، قسمت میکروفن گوشی‌تان را مقابل آرم Smart Diagnosis™ در قسمت کنترلر بگیرید.



توجه !

• سایر دکمه‌ها را لمس نکنید.

در حالی که درب بسته است، دکمه‌ی STOP/Cancel را مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا عبارت Loc در نمایشگر نمایان شود. ۵ ثانیه دیگر به فشار و نگهداشتن دکمه‌ی STOP/Cancel ادامه دهید تا عبارت 5 در نمایشگر نمایان شود. (بدین ترتیب دکمه‌ی STOP/Cancel باید حدود ۸ ثانیه به طور مداوم فشار داده شود)

از پشت آرم Smart Diagnosis صدایی شنیده می‌شود.

۳. تا زمان پایان یافتن اصوات انتقال، گوشی را در محل نگهدارید. نمایشگر شمارش معکوس را آغاز خواهد کرد.

۴. به محض پایان یافتن شمارش معکوس، صدا قطع خواهد شد. مکالمه‌تان را با تکنسین مرکز خدمات از سر بگیرید، او با تحلیل اطلاعات منتقل شده شما را راهنمایی خواهد کرد.

توجه !

- برای کسب نتیجه بهتر، گوشی را در هنگام انتقال صدا جابجا نکنید.
- اگر تکنسین مرکز خدمات نتواند داده‌ها را دقیق ثبت کند، مرحله فوق باید دوباره از نو انجام شود.

پرسش و پاسخ

سوال	جواب
وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟	ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا برد الکتریکی ایراد دارد.
آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟	سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکروویو از آن نمی گذرد.
چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیپ می شنویم؟	این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.
اگر مایکروویو را خالی روشن کنیم خراب می شود؟	بله هرگز آن را خالی روشن نکنید.
چرا گاهی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟	در هنگام پختن و سرخ کردن تخم مرغ، ممکن است زرده به خاطر جمع شدن بخار داخل آن بترکند. برای جلوگیری از آن قبل از پختن، با چنگال زرده را سوراخ کنید. هرگز تخم مرغ را با پوست داخل فر نگذارید.
چرا زمان مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟	بعد از تمام شدن زمان پخت، غذا در طول زمان مکث به پختن ادامه می دهد این زمان، پخت را یکنواخت در غذا تمام می کند. میزان این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.
چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارائه داده غذا را نمی پزد؟	راهنمای آشپزی را بار دیگر بررسی کنید تا مطمئن شوید که مراحل را درست رفته اید و بررسی کنید ببینید چه عواملی بر زمان پخت تاثیر گذار هستند. زمان طبخ و تنظیمات دما پیشنهادی هستند و برای جلوگیری از پخت بیش از اندازه ارائه شده اند. تنوع سایز، شکل، وزن و ابعاد غذا به زمان پخت بیشتری نیاز دارد. همراه با راهنمای پخت ارائه شده از تجربیات خودتان نیز استفاده کنید درست همانند آشپزی با اجاق معمولی.
چرا پس از پایان کار مایکروویو، عبارت Cool یا زمان باقیمانده پخت در نمایشگر نشان داده می شود؟	پس از پایان پخت، به منظور خنک شدن فر، فن به کار می افتد. نمایشگر عبارت Cool را نشان می دهد. چنانچه پیش از پایان یافتن پخت، درب را باز کنید یا یک بار دکمه STOP/Cancel را فشار دهید، زمان باقیمانده پخت در نمایشگر نشان داده می شود. این نشانه خرابی نیست.

چنانچه در هنگام کار مایکروویو، از لوازمی چون رادیو، تلویزیون، شبکه بی سیم، بلوتوث، تجهیزات پزشکی، دستگاه بی سیم، استفاده کنید و لوازم فوق از فرکانس مشابه فر مایکروویو استفاده کنند در عملکرد دستگاه مایکروویو اختلال ایجاد می شود. اختلال ایجاد شده به معنای اشکال و خرابی مایکروویو یا سایر دستگاه ها نیست. بنابر این با خیال راحت از دستگاه استفاده کنید. اگرچه ممکن است در عملکرد تجهیزات پزشکی تداخل ایجاد شود، پس هنگام استفاده از تجهیزات پزشکی در نزدیکی دستگاه احتیاط کنید.

مشخصات فنی

MW31****	
برق ورودی	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
توان خروجی مایکروویو	حداکثر ۱۰۰۰ وات* (IEC60705 rating standard)
فرکانس مایکروویو	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد بیرونی	۴۷۶ میلی‌متر (عرض) × ۲۷۲ میلی‌متر (ارتفاع) × ۳۶۸ میلی‌متر (عمق)
مایکروویو	۱۱۵۰ وات

* در ۱۰۰۰ وات و ۸۰۰ وات، توان خروجی به تدریج کاهش می‌یابد تا مانع از بیش از حد گرم شدن دستگاه شود.

فرکانس مایکروویو: ۲۴۵۰ مگاهرتز +/- ۵۰ مگاهرتز (گروه ۲/ رده B)**

تجهیزات گروه ۲: گروه ۲ شامل همه تجهیزات ISM RF می‌شود که در آن انرژی با فرکانس رادیویی ۹ کیلوهرتز تا ۴۰۰ گیگاهرتز به صورت هدفمند به شکل تابش الکترومغناطیسی، تشعشع القایی و/ یا انتقال قدرت برای پردازش مواد و یا به مقاصد پژوهشی/ تحلیلی، تولید و استفاده و یا تنها استفاده می‌گردد.

تجهیزات رده B به تجهیزاتی گفته می‌شود که برای استفاده در نهادهای محلی و نهادهایی که با شبکه تولید برق ولتاژ پایین مورد استفاده برای تولید برق ساختمان‌های محلی ارتباط مستقیم دارند، مناسب هستند.

دفترچه راهنمای کاربر را می‌توانید از <http://www.lg.com> دانلود کنید.

فهرست نمایندگان میکروویو شرکت مشتریان گلديران

شهر	تلفن
بروجن	۳۴۲۵۲۱۸۷
بناب	۳۷۷۴۳۸۲۰
بندر انزلی	۴۴۵۴۵۰۲۶
بندر عباس	۳۲۲۳۷۴۶۷
بندر کیا شهر	۴۲۸۲۲۸۹۵
بهبهان	۵۲۸۱۵۰۱۰
بهشهر	۳۴۵۲۴۸۵۶
بوشهر	۳۲۵۴۱۱۱۰
بوئين زهرا	۳۴۲۲۲۲۹۱
بيرجند	۳۲۴۴۰۶۶۰
پارس آباد مغان	۳۲۷۸۱۸۱۹
پاکدشت	۳۶۰۲۳۱۱۹
پلدختر	۳۳۲۲۲۲۰۸
تالش	۴۴۲۲۰۳۰۲
تایباد	۵۴۵۳۰۷۹۶
تبريز	۲۱۸۴۷۳۳
ترت حیدريه	۵۲۲۲۳۴۷۱
تنکابن	۵۴۲۸۲۹۳۳ ۵۴۲۳۴۳۶۴
تهران	۲۱۸۴۷۳۳
تویسرکان	۳۴۹۲۵۴۱۷
جوانرود	۴۶۲۲۵۸۴۴
جويبار	۴۲۵۴۵۵۴۷
جيرفت	۴۳۲۶۰۸۲۵ ۴۳۲۱۲۳۱۸
چالوس	۵۲۲۲۲۴۵۲
چمستان	۴۴۶۶۷۲۰۷
چناران	۴۶۱۲۷۶۹۲
خرم آباد	۳۳۳۰۷۵۶۷ ۳۳۳۳۵۶۹۰
خرمدره	۳۵۵۲۷۰۰۰

شهر	تلفن
اراک	۳۲۲۴۹۰۶۶ ۳۲۲۶۱۶۱۴
اردبیل	۳۲۲۴۵۵۸۱ ۳۲۲۳۵۶۵۶
اردکان	۳۲۲۳۰۷۸۲
ارسنجان	۴۲۵۲۳۰۳۹
ارومیه	۳۲۸۵۰۵۸۴ ۳۲۷۷۵۹۹۱
استهبان	۵۲۲۲۷۱۸۲
اسدآباد	۳۳۱۲۴۲۸۶
اسلامشهر	۵۶۱۱۷۲۴۹
اصفهان	۲۱۸۴۷۳۳
اقلید	۴۴۵۲۹۱۴۴
الیگودرز	۴۲۳۲۲۹۰۶
امیرکلا	۳۲۲۴۵۰۰۱
اندیشه	۶۵۵۱۰۳۱۴
اندیمشک	۴۲۶۲۸۱۲۴ ۴۲۶۳۵۵۵۰
اهواز	۲۱۸۴۷۳۳
ایلام	۳۳۳۳۸۴۷۳
آبادان	۵۳۳۳۷۸۲۶ ۵۳۳۳۴۹۴۰
آباده	۴۴۳۴۸۲۸۱
آبیک	۳۲۸۳۶۸۷۵
آستانه اشرفیه	۴۲۱۲۴۶۰۳
آمل	۴۴۲۲۸۳۶۸
بابل	۲۱۸۴۷۳۳
بابلسر	۳۵۲۵۲۸۸۸
باغملک	۴۲۷۲۴۰۰۱
بانه	۳۴۲۶۲۵۷۶
بجنورد	۳۲۲۲۰۰۶۳
بروجرد	۴۲۶۲۳۶۳۰

فهرست نمایندگان میکروویو شرکت مشتریان گلديران

شهر	تلفن
سريله	۳۴۲۲۵۵۸۳
سرپل ذهاب	۴۲۲۲۳۹۴۰
سمنان	۳۳۴۳۹۵۵۱
سنندج	۳۳۲۲۷۸۶۸
سوادکوه	۴۲۴۵۴۹۴۱
سيرجان	۴۲۲۶۲۷۳۵ ۴۲۲۶۵۷۴۷
شادگان	۵۳۷۲۱۱۲۳
شاهين شهر	۴۵۲۲۷۹۳۲
شفته	۳۴۷۸۵۰۹۰
شهر بابک	۳۴۱۱۲۸۵۱
شهر قدس	۴۶۸۶۸۱۷۱
شهرضا	۵۳۲۲۵۱۳۳ ۵۳۵۰۴۳۸۴
شهرکرد	۳۲۲۲۲۵۵۵
شوش دانايال	۴۲۸۱۴۷۱۵
شوشتر	۳۶۲۲۰۸۱۱
صومعه سرا	۴۴۳۲۴۲۳۱
طبرس	۳۲۸۲۸۵۵۱
عباس آباد	۵۴۶۲۵۳۵۰
على آباد کتول	۳۴۲۲۱۱۵۶
فارسان	۳۳۲۲۰۹۵۰
فردیس	۳۶۵۲۵۴۷۸
فريدونکنار	۳۵۶۶۳۷۰۷
فسا	۵۳۳۵۸۳۶۲
فولاد شهر	۵۲۶۲۳۶۱۱
فومن	۳۴۷۳۴۵۵۷ ۳۴۷۲۴۴۴۷
فیروز آباد	۳۸۷۲۸۲۸۲
قائم شهر	۴۲۰۴۷۲۰۶ ۴۲۲۲۷۴۳۷

شهر	تلفن
خرمشهر	۵۳۵۲۵۰۰۸
خمام	۳۴۴۲۲۸۹۰
خمین	۴۶۲۲۰۲۷۰
خمينی شهر	۳۳۶۷۸۸۳۳
خواستسار	۵۷۷۷۵۱۰۶
خوی	۳۶۲۵۲۲۹۰ ۳۶۴۴۰۴۵۲
داراب	۵۳۵۲۸۶۹۱
داران	۵۷۲۲۳۸۱۲
دامغان	۳۵۲۳۱۰۵۵
دره شهر	۳۵۲۲۳۴۸۷
دزفول	۴۲۲۳۷۵۵۲ ۴۲۲۳۳۷۲۰
دليجان	۴۴۲۳۶۸۲۸
دهدشت	۳۲۲۶۲۴۲۰
دهلران	۳۳۷۲۶۹۹۰
دورود	۳۴۲۳۸۲۲۶
رامسر	۵۵۲۵۷۴۹۰
رامهرمز	۴۲۵۳۸۴۶۲
رستم آباد رودبار	۳۴۶۷۳۳۵۳
رشت	۲۱۸۴۷۳۳
رضوانشهر	۴۴۶۲۰۹۴۴
رفسنجان	۳۴۲۸۶۱۷۰
رودسر	۴۲۶۲۷۸۴۴
زاهدان	۳۳۲۱۴۷۳۷
زنجان	۳۳۵۴۵۲۵۶
ساری	۳۳۳۶۳۴۱۰ ۳۳۲۴۹۶۷۴
ساوه	۴۲۲۳۹۷۸۶
سبزوار	۴۴۲۲۸۹۶۰
سراب	۴۳۲۲۴۴۹۹

فهرست نمایندگان میکروویو شرکت مشتریان گلديران

شهر	تلفن
مرودشت	۴۳۳۱۲۹۹
مسجد سليمان	۴۳۲۹۵۶۷
مشهد	۲۱۸۴۷۳۳
ملایر	۳۲۲۲۱۲۱۰
مياندوآب	۴۵۲۶۷۰۴
ميانه	۵۲۲۱۰۰۲
ميبد	۳۲۳۳۸۵۰
مينو دشت	۳۵۲۲۱۶۷۶
نائين	۴۶۲۵۵۷۸۸
نجف آباد	۴۲۶۴۵۶۵۸
نظر آباد	۴۵۳۵۶۸۴۸
نقده	۳۵۶۲۸۰۹۵ ۳۵۶۲۴۲۵۵
نکاء	۳۴۷۲۴۲۲۰
نهاوند	۳۳۲۴۶۰۶۷
نور	۴۴۵۵۱۹۱۹ ۴۴۵۲۵۵۲۰
نوشهر	۵۲۳۳۲۲۲۶
نيريز	۵۳۲۴۶۴۸
نيشابور	۴۳۳۴۰۹۰
همدان	۳۸۲۵۶۸۱۹
ورامين	۳۶۲۵۲۳۱۶
ولايت جم	۳۷۶۳۲۱۴۸
ياسوج	۳۳۳۹۶۹۹
يزد	۳۵۲۸۱۰۰۸ ۳۶۲۴۸۷۱۱

شهر	تلفن
قرچک ورامين	۳۶۱۲۵۰۵۵
قروه	۳۵۲۲۶۴۵۴
قزوین	۳۳۳۲۸۷۴۳
قم	۳۶۶۱۹۵۹۷
قوچان	۴۷۲۳۱۸۷۵
کازرون	۴۲۲۴۱۳۵۳
کاشمر	۵۵۲۳۳۷۳۷
کبودر آهنگ	۳۵۲۳۶۸۰۳
کرج	۳۲۵۰۵۲۶۷
کرمان	۳۳۷۳۴۶۳ ۳۳۳۳۱۱۲۶
کرمانشاه	۳۸۳۵۷۳۱۶
کلاردشت	۵۲۶۲۳۶۱۰
کلالة	۳۵۴۴۱۱۱۴
کنگاور	۴۸۳۲۸۲۵۴
کوهدشت	۳۲۶۴۳۰۳۷
گچساران	۳۲۳۲۷۰۷۳
گرگان	۳۳۳۶۱۴۱۰ ۳۳۳۳۶۸۰۲
گرمسار	۳۴۲۳۱۸۸۸
گلپایگان	۵۷۴۲۸۱۸۳
گلوگاه	۳۴۶۶۵۷۸۵
گنبد کاووس	۳۳۳۳۹۵۱۰
لاهیجان	۴۲۳۳۹۴۰۱ ۴۲۳۳۸۲۴۵
لنگرود	۴۲۵۴۴۲۳۶
لوشان	۳۴۶۰۲۰۷۷
ماکو	۳۴۲۴۲۶۲۲
ماهشهر	۵۲۳۳۳۵۳۰
مبارکه	۵۴۴۰۲۶۸۱
محلات	۴۳۳۳۸۹۵۷
محمدیه	۳۲۵۷۷۲۳۷
محمود آباد	۴۴۷۴۲۹۸۶
مرند	۴۲۴۴۴۶۴۵ ۴۲۲۵۵۳۰۵

مرکز ارتباط مشتریان (۲۴ ساعته)

خط ویژه : ۰۲۱-۸۴۷۳۳

